SPZZOZ.ZP/29/2016 Przasnysz, 25.11.2016 r

**Do wszystkich,**

**Którzy pobrali SIWZ**

Dotyczy: postępowania w trybie przetargu nieograniczonego na „Świadczenie usługi polegającej na kompleksowym żywieniu pacjentów hospitalizowanych w Szpitalu w Przasnyszu oraz na prowadzeniu stołówki wraz z dzierżawą pomieszczeń kuchni i pomieszczeń stołówki.

W odpowiedzi na zapytania, które wpłynęły do Zamawiającego udzielamy odpowiedzi:

**Pyt.1.**

**Prosimy o wyznaczenie dodatkowego terminu przeprowadzenia wizji lokalnej.**

*Odp. Zamawiający wyznacza dodatkowy termin na wizję lokalną na dzień 08.12.2016 r. na godz. 10:00.*

**Pyt.2.**

**W Rozdziale III ust.1, ppkt. b) mowa jest o „*dystrybucji posiłków na oddziały szpitalne*”. Prosimy o dodatkowe informacje dot. zapisu :**

**A./ Czy wykonawca dostarcza wózki z tacami na oddziały, a dalszą dystrybucję - czyli wydanie pacjentom tac do łóżek zapewnia Zamawiający?**

**B./ Czy to wykonawca wydaje pacjentom tace do łóżek?**

**C./ kto odpowiada za odbiór brudnych tac od pacjenta po zakończeniu posiłku i umieszczenie ich w wózku transportowym?**

**D./ kto odpowiada za sprawdzenie kompletacji tac po ich odbiorze od pacjenta po zakończeniu posiłku?**

*Odp. A) Wykonawca dostarcza wózki z tacami na oddziały do dyżurek pielęgniarskich.*

*B) Wydanie tac pacjentom zapewnia Zamawiający.*

*C) Za odbiór tac i umieszczenie ich w wózku transportowym odpowiada Zamawiający*

*D) Za sprawdzenie kompletacji tac po ich odbiorze od pacjenta odpowiada Zamawiający.*

**Pyt.3.**

**W związku z planowana realizacją zadania prowadzenia stołówki prosimy o następujące informacje dodatkowe :**

**A./ czy aktualnie w szpitalu funkcjonuje stołówka / Bufet o charakterze otwartym?**

**B./ czy stołówka ta jest dostępna również dla osób nie będących pracownikami Zamawiającego?**

**C./ czy stołówka ma również charakter ogólnodostępnego Bufetu prowadzącego sprzedaż towarów handlowych?**

**D./ ile osób korzysta obecnie ze stołówki?**

**E./ ile kosztuje obiad w stołówce w tzw. wolnej sprzedaży? i co się na taki obiad składa?**

**F./ ile kosztuje obiad w stołówce w systemie abonamentowym? i co się na taki obiad składa?**

**G./ czy na terenie szpitala znajdują się inne punkty gastronomiczne / Bufety?**

*Odp. A) Aktualnie w szpitalu funkcjonuje stołówka otwarta*

*B) Tak*

*C) Stołówka nie prowadzi działalności bufetowej, wyłącznie sprzedaż obiadów – istnieje możliwość rozszerzenia działalności.*

*D) Ze stołówki korzysta obecnie średnio 1200 osób miesięcznie.*

*E) Obiad w stołówce szpitalnej kosztuje 8 zł i składa się z zupy, II dania, surówki i napoju. Nie w zestawie: zupa - 2 zł, skrobia - 2 zł, surówka – 2 zł, mięso – 5 zł, danie barowe – 5 zł.*

*F) Stołówka nie prowadzi systemu abonamentowego.*

*G) Na parterze budynku głównego znajduje się bar.*

**Pyt.4.**

**W Rozdziale III ust.2, ppkt. d) mowa jest o stołówce, przy czym Zamawiający informuje, że *„po przyjęciu zaproponowanych rozwiązań zostanie ustalony zakres rzeczowo – finansowy dotyczący prowadzenia stołówki*” , a następnie wspomina o tym, że „*na powyższą okoliczność zostanie sporządzona oddzielna umowa określająca obowiązki stron*”.**

**Prosimy o dodatkowe informacje dot. zapisu :**

**A./ prosimy o precyzyjne określenie, czego ma dotyczyć dokument zatytułowany „*zakres rzeczowo – finansowy dotyczący prowadzenia stołówki*”. Jakie dokładnie kwestie ma regulować?**

**B./ prosimy o informację : jakie konsekwencje finansowe dla wykonawcy będzie mieć ustalenie „*zakresu rzeczowo – finansowego dotyczący prowadzenia stołówki*”.**

**C./ prosimy o udostępnienie tekstu umowy dot. najmu i prowadzenia stołówki przez wykonawcę, gdyż jest to część zakresu objęta przetargiem i może mieć wpływ na cenę usługi.**

*Odp. A) Zamawiający ustali biorąc pod uwagę możliwości Wykonawcy sposób prowadzenia stołówki w zakresie rzeczowym, tj. czy będzie prowadzona sprzedaż wyłącznie obiadów czy również przekąsek itp. Określone zostaną obciążenia dla wykonawcy z tytułu prowadzenia działalności na stołówce oraz wysokość % prowizji, którą uiszczać będzie Wykonawca na rzecz Zamawiającego. Powyższe zostanie uregulowane umową.*

*B) Zgodnie z odpowiedzią na A)*

*C) Treść umowy zostanie ustalona po wyborze Wykonawcy, a obciążenia i korzyści wynikać będą ze wzajemnych zobowiązań.*

**Pyt.5.**

**W Rozdziale III ust.2, ppkt. f) Zamawiający wymienia urządzenia , które zobowiązany jest zakupić wykonawca w ramach realizacji zamówienia, w tym m.in. : „*zmywarka tunelowa dwuzbiornikowa*”. Na zakup tych urządzeń Zamawiający arbitralnie przyznał wykonawcy okres trzech miesięcy, przy czym wyprodukowanie takiego urządzenia - w bardzo konkretnej kompletacji zajmie bez wątpienia okres kilku miesięcy (2-3 miesiące). Do tego transport oraz montaż.**

**Podsumowując : okres 3 miesięcy wyznaczony przez Zamawiającego jest niemożliwy do realizacji. Prosimy o wydłużenie tego okresu do 6 miesięcy.**

*Odp. Zamawiający ustalając termin 3 miesięczny miał na uwadze stan techniczny pracującej obecnie zmywarki. W sytuacji kiedy Wykonawca udokumentuje problem z dotrzymaniem tego terminu – informacja od producenta urządzenia Zamawiający jest zgodny do wydłużenia terminu do 6 miesięcy.*

**Pyt.6.**

**W Rozdziale III ust.2, ppkt. h) mowa jest o naprawie podłogi chłodni. Prosimy o informacje szczegółowe nt. zakresu prac naprawczych.**

*Odp. Wykonawca jeżeli ma wątpliwości natury opisanej w pytaniu powinien uczestniczyć w wizji lokalnej i ocenić koszty naprawy samodzielnie.*

**Pyt.7.**

**Prosimy o informację, gdzie jest zlokalizowane pomieszczenie do składowania odpadów kuchennych.**

*Odp. Pomieszczenie do składowania odpadów kuchennych zlokalizowane jest na zewnątrz budynku.*

**Pyt.8.**

**Prosimy o dodatkowe informacje dot. indywidualnych tac izotermicznych, które Zamawiający zamierza przekazać wykonawcy. W Załączniku Nr 8 do SIWZ podano informacje o „250 + 50” tacach termoizolacyjnych. Prosimy o dodatkowe informacje :**

**A./ prosimy o podanie informacji dot. :**

**A.1 – modelu i producenta tac**

**A.2 – roku produkcji**

**A.2 – roku wdrożenia do eksploatacji**

**B./ czy Zamawiający przekaże Wykonawcy wózki transportowe w ilości wystarczającej do realizacji zamówienia?**

**C./ prosimy o podanie wymiarów tac.**

**D./ czy wszystkie tace są nieuszkodzone i sprawne technicznie. Jeżeli nie, to ile sztuk jest uszkodzonych?**

**E./ czy wszystkie tace posiadają kompletne wyposażenie (talerze, miseczki, przykrywki, etc. ? Jeżeli nie, to ile tac (w sztukach) jest zdekompletowanych?**

**F./ prosimy o potwierdzenie, że w momencie przekazywania tac nowemu wykonawcy, wszystkie one będą zawierały kompletne wyposażenie.**

**G./ jak należy odczytywać informacje dot. ilości tac? Do czego odnosi się liczba : 250, a do czego liczba 50 tac?**

*Odp. A) 250 tac – ALVA CAMBRO rok prod. 2014 rok wdrożenia 3 kwartał 2014 r.*

*50 tac – TEMP ROYAL: rok produkcji i wdrożenia 20 tac – 2012 r., 30 tac – 2014 r.*

*B) Zamawiający posiada 20 wózków transportowych każdy do przewożenia 20 tac.*

*C) 250 tac: wymiary 370 mm x 530 mm x 105 mm*

*50 tac wymiary: 370 mm x 530 mm x 109 mm.*

**Pyt.9.**

**Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający pokryje ewentualnego koszty doposażenia tac na dzień przekazania ich do dyspozycji nowemu Wykonawcy?**

*Odp. Takie potrzeby nie występują.*

**Pyt.10.**

**Prosimy o potwierdzenie, czy wszystkie posiłki śniadaniowe i obiadowe są podawane pacjentom w tacach. Jeżeli nie, to prosimy podać : ile posiłków, gdzie (na jakie oddziały) wydawanych jest w innym systemie niż tace termoizolacyjne. Jaki to system?**

*Odp. Posiłki śniadaniowe i obiadowe podawane są w tacach.*

**Pyt.11.**

**Jak są wydawane napoje? czy kubki z napojami są umieszczane w tacach? Jeżeli nie, to proszę opisać jak są serwowane.**

*Odp. Napoje przewożone są w pojemnikach GN do dystrybucji na oddziałach. Wykonawca zapewnia dzbanki do rozlewania napojów i kubki jednorazowe wydawane tylko okresowo w ilościach podanych przez oddział około 4000-5000 rocznie.*

**Pyt.12.**

**Czy szafki pacjentów są wyposażone w składane stoliki umożliwiające podanie tacy?**

*Odp. Problem dystrybucji do pacjentów nie należy do Wykonawcy.*

**Pyt.13.**

**Prosimy o dodatkowe informacje dot. wózków transportowych do tac wymienione w Załączniku Nr 8:**

**A./ czy wózki są kompatybilne z tacami?**

**B./ czy ilość wózków podana w w/w załączniku jest wystarczająca do wykonania zamówienia?**

**C./ prosimy o podanie szczegółowych informacji dot. wielkości wózków w odniesieniu do ilości transportowanych tac : ile jakich wózków? 10-; 20-; 30-; półkowych (tacowych)?**

**D./ czy wszystkie wózki są sprawne technicznie? Jeżeli nie to prosimy o szczegółowe opisanie usterek poszczególnych wózków.**

**E./ czy wszystkie wózki są zamykane na kluczyk? Jeżeli nie, to ile wózków nie posiada takiego zabezpieczenia?**

*Odp. A) Tak*

*B) Tak*

*C) 20 wózków 20 tacowych*

*D) Tak*

*E) Wózki nie są wyposażone w zamykanie na kluczyk – nie ma takiej potrzeby.*

**Pyt.14.**

**We treści SIWZ Zamawiający definiuje temperatury posiłków dostarczanych w tacach.**

**Mając na uwadze fakt, iż tace izotermiczne, które zostaną przekazane Wykonawcy nie są sprzętem fabrycznie nowym, prosimy o udokumentowanie, że przekazywane tace są w stanie utrzymać reżim temperaturowy wskazany przez Zamawiającego.**

**W związku z powyższym :**

**A./ prosimy o przekazanie danych katalogowych tac izotermicznych wraz z informacjami o krzywej spadku temperatur (tj. podawanym przez producenta wzorcowym modelu spadku temperatury posiłku mierzonej w stopniach Celsjusza w określonym okresie czasu)**

**B./ z uwagi na bardzo częste rozbieżności parametrów wskazywanych przez producentów w stosunku do bieżącej praktyki życia codziennego, prosimy o przekazanie wyników fizycznego sprawdzenia (testu) w zakresie faktycznego utrzymywania temperatury posiłków przy zastosowaniu „systemu tacowego”, w taki sposób by określić spadek temperatury posiłku umieszczonego w tacy termoizolacyjnej w sekwencjach np. piętnastominutowych. Taki test powinien dać odpowiedź na pytanie końcowe : jaki jest spadek temperatury posiłku po okresie np. jednej godziny?**

**Bez dostarczenia przez Zamawiającego wyżej opisanych informacji nie jest możliwym określenie, czy wymogi postawione przez Zamawiającego w SIWZ w zakresie wymaganych temperatur są w ogóle możliwe do spełniania. Powyższe wiąże się w sposób oczywisty również z procedurą ewentualnego naliczania kar umownych z tytułu nie utrzymania wymaganych reżimów temperaturowych.**

*Odp. Zamawiający takich testów nie wykonuje. Z wieloletniego doświadczenia wynika, że sytuacja w zakresie temperatur dostarczanych posiłków jest rozwiązywana przez Wykonawcę i wynika ona z jego doświadczenia. W odpowiedzi na pyt. 8 podany został producent i model tac na podstawie których można sprawdzić ich parametry.*

**Pyt.15.**

**W Załączniku Nr 8 umieszczono listę sprzętu. Prosimy o potwierdzenie, że całość sprzętu i urządzeń wykazanych w tym załączniku jest aktualnie sprawna technicznie i nie wymaga żadnych napraw.**

**Jeżeli nie, to proszę wskazać te pozycje które są niesprawne lub częściowo niesprawne. Proszę również precyzyjnie opisać, które elementy i w jakim zakresie wymagają naprawy.**

*Odp. Całość sprzętu i urządzeń jest sprawna.*

**Pyt.16.**

**Prosimy o wyczerpujący i jednoznaczny opis stanu technicznego wszystkich pomieszczeń przeznaczonych do wynajęcia Wykonawcy.**

**Prosimy o krótkie scharakteryzowanie stanu technicznego każdego pomieszczenia i instalacji.**

*Odp. Ocena stanu technicznego pomieszczeń to sformułowanie ogólne. Myślimy, że zainteresowany Wykonawca dokonuje tego podczas wizji lokalnej i jeżeli ma jakieś wątpliwości zwróci się z konkretnym zapytaniem na Zamawiającego.*

**Pyt.17.**

**Prosimy o wyczerpujący i jednoznaczny opis stanu technicznego wszystkich urządzeń przeznaczonych do przekazania Wykonawcy.**

**Prosimy o krótkie scharakteryzowanie stanu technicznego każdego urządzenia osobno z podaniem roku jego produkcji.**

*Odp. Jak w odpowiedzi na pyt. 16 ale dotyczy to urządzeń.*

**Pyt.18.**

**Prosimy o udostępnienie na stronie internetowej Zamawiającego planów kuchni / rzutów pomieszczeń.**

*Odp. Plany kuchni/rzuty pomieszczeń zamieszczone są na stronie internetowej w załączeniu do pytań.*

**Pyt.19.**

**Prosimy o informację , kto jest aktualnym pracodawcą 12 pracowników przeznaczonych do przejęcia przez nowego wykonawcę na podstawie Art. 23 1 KP.**

*Odp. Aktualnym pracodawcą jest firma Aspen-Res Sp. z o. o. z siedzibą w Krakowie.*

**Pyt.20.**

**Prosimy o dodatkowe informacje nt. kosztów mediów :**

**A./ Czy wszystkie media są opomiarowane?**

**B./ Czy jakiekolwiek media będą rozliczane na zasadach ryczałtowych? Jeżeli tak to :**

**B.1/ które media?**

**B.2/ ile wynosi miesięczna opłata ryczałtowa za dane medium**

*Odp. Dokładny opis znajduje się w SIWZ*

**Pyt.21.**

**Prosimy o podanie informacji, jak będzie rozliczane centralne ogrzewanie : czy opłata za c.o. będzie liczona w stałej kwocie przez 12 miesięcy czy tylko w okresie grzewczym. Jeśli w okresie grzewczym, to prosimy o podanie dat granicznych dla tego okresu.**

*Odp. Opłata za C.O. liczona będzie w stałej kwocie przez 12 miesięcy.*

**Pyt.22.**

**W Rozdziale III ust.5, ppkt. b) mowa jest o rozliczeniu ryczałtowym za energię elektryczna (ee) zużytą w stołówce. Prosimy o podanie precyzyjnej wartości ryczałtu miesięcznego netto, gdyż jest istotny element kosztotwórczy przy kalkulacji ceny ze usługę.**

*Odp. Obecnie wartość miesięcznego ryczałtu za energię elektryczną w stołówce wynosi 210,56 zł netto.*

**Pyt.23.**

**W Rozdziale III ust.5, ppkt. 7) – Tabela poz.3 podano koszty miesięczne zużycia energii elektrycznej. Czy pozycja ta zawiera również koszty ryczałtu miesięcznego za ee zużywaną w stołówce.**

*Odp. Pozycja ta nie zawiera ceny za energię elektryczną w stołówce.*

**Pyt.24.**

**Czy nowy wykonawca będzie zobowiązany do montażu jakiegokolwiek opomiarowania mediów. Jeżeli tak, to proszę wymienić precyzyjnie : jaki liczniki i w jakich ilościach będzie zobowiązany zamontować wykonawca.**

*Odp.* *Wykonawca nie będzie zobowiązany do montażu jakiegokolwiek opomiarowania mediów.*

**Pyt.25.**

**Prosimy o potwierdzenie, że Wykonawca nie ponosi opłat dodatkowych za parę technologiczną. Jeżeli powyższe jest błędne, prosimy o podanie wysokości miesięcznych opłat netto z tego tytułu.**

*Odp. Wykonawca nie ponosi opłat dodatkowych za parę technologiczną*

**Pyt.26.**

**Prosimy o potwierdzenie, że prawidłowo odczytujemy zapisy SIWZ i Zamawiający w Rozdziale V ust.2 wymaga dołączenia do oferty *„trzech wzorów jadłospisów dekadowych”* , czyli razem 30 jadłospisów ?**

*Odp. Zamawiający wymaga dołączenia do oferty „trzech wzorów jadłospisów dekadowych” , czyli razem 30 jadłospisów.*

**Pyt.27.**

**W Załączniku 1a - OPZ , pkt.3 przedstawiono procentowy podział diet. Prosimy o informacje, czy poszczególne udziały procentowe odnoszą się do :**

**A./ ogólnej liczby posiłków w szpitalu (liczny osobodni)**

**B./ wyłącznie do diet specjalistycznych**

*Odp. Poszczególne udziały procentowe odnoszą się do ogólnej liczby posiłków w szpitalu.*

**Pyt.28.**

**Prosimy o dodatkowe informacje : jaki jest odsetek diet :**

**A./ 3 posiłkowych**

**B./ 4-6 posiłkowych**

*Odp. Zgodnie z pkt 3 załącznika 1a w przypadku diet 3 i 5 posiłkowych diety 3 posiłkowe stanowią 50%.*

**Pyt.29.**

**Prosimy o udostepnienie na stronie Zamawiającego aktualnie stosowanych przykładowych jadłospisów dekadowych dla diety ogólnej.**

*Odp. Wykonawca powinien znać strukturę posiłków szpitalnych – każdy z Wykonawców ma własne preferencje. Nie wiemy ile należałoby dać takich przykładów aby spełnić oczekiwania pytającego. Zadaniem Wykonawcy jest ułożenie jadłospisów, ich rozpisanie na poszczególne składniki w różnych konfiguracjach dietowych.*

**Pyt.30.**

**W Załączniku 1a - OPZ , pkt.26 stwierdzono, że na oddziały *„wydawane są tylko okresowo sztućce jednorazowe w ilościach podanych przez oddział.”* Prosimy o informacje : ile kompletów sztućców jednorazowych wydawano średnio w miesiącu w okresie minionych 12 miesięcy.**

*Odp. Kubki jednorazowe 4000-5000 rocznie*

*Łyżki 3000 – 3500 rocznie*

*Widelce 3000 – 3500 rocznie*

*Nóż 1500 – 2000 rocznie*

*Tacki 7000 miesięcznie*

**Pyt.31.**

**W Załączniku 1a - OPZ , pkt.26 stwierdzono, że *„Kolacja jest pakowana w systemie zbiorczym na tacach, ofoliowane i opisane […]”.***

**Prosimy o informacje : o jakie tace chodzi Zamawiającemu? Czy są to tace izotermiczne?**

*Odp. Są to tace z tworzywa sztucznego dopuszczone do kontaktu z żywnością. Tace takie są na wyposażeniu kuchni – nie są to tace izotermiczne.*

**Pyt.32.**

**W Załączniku 1a - OPZ , pkt.27 stwierdzono, że „*Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzoną lub zaginioną zastawę stołową, tace, pojemniki, […]”.***

**Skoro to Zamawiający odpowiada za odbiór brudnych tac od pacjenta po zakończeniu posiłku i umieszczenie ich w wózku transportowym, to przyjęcie zasady braku odpowiedzialności Zamawiającego za wykonywane czynności w postaci zwolnienia go z konsekwencji niedbałego wykonania ciążących na nim zadań stoi w wyraźnej sprzeczności z zasadami współżycia społecznego.**

**Proponujemy przyjęcia zasady, iż Wykonawca będzie pokrywał koszty uzupełniania zastawy stanowiącej wyposażenie tac do wartości 500 PLN miesięcznie, natomiast wszystkie koszty z tym związane przekraczające tę kwotę pokryje Zamawiający.**

*Odp. Zamawiający informuje, że sytuacja ta nie jest problemem. Rozliczenie szczegółowe gdzie nastąpiło uszkodzenie naczynia jest niemożliwe, a dużo bardziej prawdopodobne przy czynnościach w kuchni. Z doświadczenia wynika, że ubytki w skali 12 m-cy wynoszą około 2.000 zł.*

**Pyt.33.**

**Prosimy o potwierdzenie, że prawidłowo odczytujemy zapisy SIWZ i wykonawca nie będzie ponosił żadnych dodatkowych kosztów z tytułu eksploatacji wind, ponad zryczałtowaną opłatę zawartą w czynszu.**

*Odp. Wykonawca nie będzie ponosił żadnych dodatkowych kosztów*

**Pyt.34.**

**Prosimy o wyjaśnienie co jest powodem podania dwóch różnych informacji nt. ilości osobodni (umownie : śniadanie + obiad + kolacja). W treści SIWZ Zamawiający informuje o 250 osobodniach, a w Załączniku Nr 1b po przeliczeniu otrzymujemy liczbę 211 osobodni.**

*Odp. Zamawiający prostuje zapisy SIWZ na 211 osobodni.*

**Pyt.35.**

**Prosimy o dodatkowe wyjaśnienia dot. informacji zawartych w Załączniku Nr 9 :**

**A./ czy kierując się najlepszą wiedzą, Zamawiający może podać informację ilu pracowników zamierza w okresie najbliższych 4 lat przejść na rentę chorobową lub emeryturę?**

**B./ w pkt. 13, Zamawiający informuje o tym, że „ w *okresie najbliższych 4 lat 7 osób nabędzie prawo do nagród jubileuszowych, co stanowi kwotę brutto – 34.733,62 zł.” .* Prosimy o dodatkowe informacje szczegółowe w układzie :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **KOLEJNY ROK TRWANIA USŁUGI** | **LICZBA OSÓB KTÓRYM PRZYSŁUGUJĄ NAGODY JUBILEUSZOWE** | **KWOTA NAGRÓD PRZYPADAJĄCYCH**  **NA DANY ROK** |
| **Rok 1** |  |  |
| **Rok 2** |  |  |
| **Rok 3** |  |  |
| **Rok 4** |  |  |

**C./ w pkt. 14, Zamawiający informuje o wykazie stażu pracy, przy czym „*w okresie najbliższych 4 lat 7 osób nabędzie prawo do zmiany dodatków stażowych, co stanowi kwotę brutto – 2.240,00 zł”.***

**Prosimy o dodatkowe informacje szczegółowe w układzie :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DATA OD KTÓREJ WZRASTA DODATEK STAŻOWY KONKRETNEJ OSOBY** | **LICZBA OSÓB KTÓRYM PRZYSŁUGUJE ZMIANA DODATKU STAŻOWEGO** | **KWOTA O JAKA WZRASTA DODATEK STAŻOWY KONKRETNEJ OSOBY** |
| **Rok 1 / miesiąc** |  |  |
| **Rok 2 / miesiąc** |  |  |
| **Rok 3 / miesiąc** |  |  |
| **Rok 4 / miesiąc** |  |  |

**D./ dodatki stażowe od momentu ich przyznania lub podwyższania stanowią comiesięczny koszt pracodawcy. W związku z tym prosimy o informację :**

**D.1 – czy kwota 2.240,00 zł to wartość jednostkowa, o jaką wzrosną dodatki stażowe 7 pracowników? Czy jest to wartość narastająca prze okres 4 lat?**

**D.1 – prosimy o podanie wartość kosztów z tytułu nowych / podwyższonych dodatków stażowych w układzie narastającym (najlepiej tabelarycznie) przez okres kolejnych 48 miesięcy – począwszy od miesiąca nr 1 – aż do miesiąca nr 48.**

*Odp. Do wyceny przedmiotu zamówienia – przygotowania oferty dane znajdują się w SIWZ . Uszczegółowienie danych nastąpi po wyborze Wykonawcy dla konkretnego Wykonawcy.*

**Pyt.36.**

**We wzorze umowy Par.4, ust.7 mowa jest o podniesieniu „*dotychczasowej płacy zasadniczej o 100 zł/miesiąc ]…].***

**W Par. 10 Umowy jest mowa o „*podwyżkę płac w wysokości wskaźnika inflacji dla przejmowanych pracowników”.***

**Prosimy o wyjaśnienie czy dobrze rozumiemy zapisy SIWZ i obie podwyżki będą obowiązywać w sposób niezależny od siebie?**

*Odp. Obie podwyżki będą obowiązywać w sposób niezależny od siebie.*

**Pyt.37.**

**Prosimy o dodatkowe informacje dot. Załącznika Nr 8 :**

**A./ Rozdział - Zmywalnia garnków, wymieniono w pozycji : „578-0011 - zmywarka garnków parowa LPE 100” z adnotacją : „*brak możliwości podłączenia*”. Prosimy o informacje, jak należy rozumieć ów : „*brak możliwości podłączenia”* i czym jest spowodowany?**

**B./ Rozdział - Kuchnia właściwa – poz. 485-0007 - komora chłodnicza Specjale HS 24n. Jaki jest powód, że to urządzenie jest „*nieczynne + 4 szt stelaż*”. Prosimy opisać uszkodzenie, zakres prac naprawczych oraz ich przewidywany koszt.**

**C./ Rozdział - Boks Cukierniczy – poz. „568-0002 - piec konwekcyjno- parowy ( uszkodzony)”**

**Prosimy opisać uszkodzenie pieca, zakres prac naprawczych oraz ich przewidywany koszt.**

**D./ Rozdział - Magazyn I Pietro K104 – poz. „*N10-4772- robot kuchenny Zelmer (nie działa)”***

**Jaki jest powód, że to urządzenie nie działa? Prosimy opisać uszkodzenie, zakres prac naprawczych oraz ich przewidywany koszt.**

*Odp. Do tej pory urządzenia te nie były potrzebne.*

*Robot kuchenny – w SIWZ jest zapis o konieczności jego zakupu przez Wykonawcę.*

*Pozostałe urządzenia nie były konieczne przy realizacji zamówienia. Jeżeli Wykonawca uzna, że technologie które będzie stosował będzie ich wymagać powinien określić koszt ich naprawy i włączenia na podstawie oględzin.*

**Pyt.38.**

**Prosimy o potwierdzenie, że ilość drobnego sprzętu kuchennego (garnki, chochle, sita, etc) jest wystarczająca do wykonania zamówienia.**

*Odp. Ilość drobnego sprzętu kuchennego jest wystarczająca do wykonania zamówienia.*

**Pyt.39.**

**Prosimy o informację, które urządzenia wymienione w Załączniku Nr 8do SIWZ są zasilane : gazem?**

*Odp. Żadne urządzenia nie są zasilane gazem.*

**Pyt.40.**

**Prosimy o informację, które urządzenia wymienione w Załączniku Nr 8do SIWZ są zasilane : parą technologiczną?**

*Odp. Obecnie zasilana parą technologiczną jest zmywarka tunelowa – Wykonawca zapisami SIWZ zobowiązany jest do jej wymiany na model posiadający własną wewnętrzną wytwornicę pary.*

**Pyt.41.**

**Prosimy o informację, czy Wynajmujący dysponuje wynikami badania wody i czy przekaże je nowemu wykonawcy?**

*Odp. Zamawiający dysponuje wynikami wody i przekaże je nowemu Wykonawcy.*

**Pyt.42.**

**Prosimy o informację, czy Wynajmujący dysponuje badaniami skuteczności wentylacji i czy przekaże je nowemu wykonawcy?**

*Odp. Zamawiający posiada badania skuteczności wentylacji. Znajdują się one do wglądu u Zamawiającego.*

**Pyt.43.**

**W związku z  utworzeniem** [**Centralnego Rejestru  Operatorów Urządzeń i Systemów Ochrony Przeciwpożarowej (CRO),**](http://www.cro.ichp.pl) **które zawierają 3 kg lub więcej substancji kontrolowanych lub fluorowanych gazów cieplarnianych zgodnie z art. 19.** [**ustawy z dnia 15 maja 2015 r. o substancjach zubażających warstwę ozonową oraz o niektórych fluorowanych gazach cieplarnianych**](http://www.ichp.pl/attach.php?id=3280) **(Dz.U. z 2015 poz. 881), zwanej dalej Ustawą  - ustawodawca nałożył obowiązek do dnia 14 marca 2016 rejestracji w/w urządzeń  ( urządzenia chłodnicze, klimatyzacyjne, przeciwpożarowe i pompy ciepła) oraz stworzenia w systemie CRO  specjalnych Kart Urządzeń.**

**W związku z powyższym mamy pytania dodatkowe :**

**A./ prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wykonał obowiązki wynikające z w/w przepisów ustawy i stworzył w systemie CRO  „Karty Urządzeń” w odniesieniu do urządzeń przekazywanych wykonawcy w ramach niniejszego postępowania;**

**B./ w przypadku, gdy Zamawiający do tej pory nie wywiązał się z ciążących na nim obowiązków wynikających z w/w przepisów, prosimy o potwierdzenie że Zamawiający wykona je w terminie bez zbędnej zwłoki i na koszt własny oraz stworzy w systemie CRO  „Karty Urządzeń” w odniesieniu do urządzeń przekazywanych Wykonawcy w ramach niniejszego postępowania;**

**C./ prosimy o udostępnienie wykazu urządzeń podlegających w/w przepisom, które zostaną przekazane do dyspozycji Wykonawcy wraz z adnotacją, czy i kiedy stworzono dla nich „Karty Urządzeń” w systemie CRO.**

*Odp. Na kuchni nie są zamontowane urządzenia, które posiadają powyżej 3 kg substancji kontrolnych.*

**Pyt. 44.**

**Prosimy o informacje dot. kosztów eksploatacyjnych :**

**A./ Jaki jest aktualny miesięczny koszt opróżniania separatora tłuszczu?**

**B./ Jaki jest aktualny miesięczny koszt wywozu odpadów pokonsumpcyjnych?**

**C./ Jaki jest aktualny kwartalny lub roczny koszt DDD?**

*Odp. A) odpadów tłuszczowych jest około 50 kg rocznie*

*B) Miesięczny koszt wywozu odpadów pokonsumpcyjnych wynosi 400 – 500 zł/m-c*

*C) Koszt miesięczny DDD wynosi 200 zł*

**Pyt. 45.**

**Prosimy o potwierdzenie, że kuchnia posiada w oknach nieuszkodzone siatki przeciwko owadom. Jeżeli nie, to prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający zamontuje takie siatki przed przekazaniem obiektu Wykonawcy.**

*Odp. Kuchnia posiada nieuszkodzone siatki w ilości wystarczającej.*

**Pyt.46.**

**Prosimy o informację, czy w kuchni szpitalnej wdrożony jest aktualnie system HAACP .**

*Odp. W kuchni szpitalnej wdrożony jest aktualnie system HAACP*

**Pyt.47.**

**Czy w okresie realizacji zamówienia planowane są jakiekolwiek czasowe lub docelowe zamknięcia / wyłączania z pracy jakichkolwiek oddziałów? Jeżeli tak, to jakich i na jaki okres?**

*Odp. Nie są planowane jakiekolwiek zamknięcia/wyłączenia oddziałów.*

**Pyt. 48.**

**Prosimy o informację, czy kanalizacja w obiekcie kuchni jest drożna i sprawna. Jeżeli nie, to proszę podać które jej odcinki są niesprawne i w jakim zakresie.**

*Odp. Kanalizacja jest drożna i sprawna.*

**Pyt. 49.**

**Prosimy o informację, czy wentylacja grawitacyjna w kuchni jest sprawna. Jeżeli nie, to :**

**A./ proszę określić precyzyjnie, które jej elementy wymagają naprawy (wymiany?) i w jakim konkretnie zakresie.**

**B./ Kiedy wykonano ostatnie czyszczenie przewodów wentylacyjnych.**

**C./ Czy Zamawiający posiada aktualny protokół skuteczności wentylacji?**

**D./ Czy Zamawiający posiada dokumenty potwierdzające wykonanie ostatniego przegląd wentylacji?**

*Odp. W 2016 r dokonano sprawdzenia wentylacji grawitacyjnej i przewodów kominowych. Zamawiający posiada stosowne protokoły.*

**Pyt.50.**

**Prosimy o informację, czy wentylacja mechaniczne w kuchni jest sprawna. Jeżeli nie, to :**

**A./ proszę określić precyzyjnie, które jej elementy wymagają naprawy (wymiany?) i w jakim konkretnie zakresie.**

**B./ Kiedy wykonano ostatnie czyszczenie przewodów wentylacyjnych.**

**C./ Czy Zamawiający posiada aktualny protokół skuteczności wentylacji?**

**D./ Czy Zamawiający posiada dokumenty potwierdzające wykonanie ostatniego przegląd wentylacji?**

*Odp. Wentylacja mechaniczna jest sprawna. Przewody czyszczone są w miarę potrzeb.*

**Pyt. 51.**

**Prosimy o informacje dot. przeglądu kominiarskiego :**

**A./ kiedy był wykonywano ostatni przegląd kominiarski?**

**B./ czy dostępny jest protokół z tego przeglądu?**

**C./ jeżeli taki przegląd nie był ostatnio wykonywany, prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wykona go przed przekazaniem obiektu Wykonawcy.**

*Odp. Zgodnie z odpowiedzią na pyt. 49.*

**Pyt. 52.**

**Czy pomieszczenia, które będą wynajęte Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, a w szczególności HACCP, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy oraz p-poż ?**

*Odp. Tak*

**Pyt. 53.**

**Prosimy o potwierdzenie, że pomieszczenia, które będą wynajęte Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia obecnie nie posiadają żadnych nakazów wykonawczych, wystawionych przez służby takie jak : Sanepid, służby gazownicze, p-poż, nakazów nadzoru budowlanego itp.**

**Jeżeli nakazy takie istnieją, proszę podać jakie? Prosimy także o udostępnienie kopii w/w nakazów, w tym protokołów Sanepid’u wraz z wyżej wspomnianymi zaleceniami pokontrolnymi.**

*Odp. Pomieszczenia, które będą wynajęte Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia obecnie nie posiadają żadnych nakazów wykonawczych*

**Pyt. 54.**

**Prosimy o informacje, kiedy była przeprowadzana ostatnia kontrola ze strony Sanepid’u.**

*Odp. Ostatnia kontrola Sanepidu – 27 wrzesień 2016 r*

**Pyt. 55.**

**Prosimy o informacje, kiedy było wykonane ostatnie malowanie zaplecza kuchennego.**

*Odp. Pomieszczenia, które wymagają odświeżenia są systematycznie malowane.*

**Pyt. 56.**

**Czy Zamawiający przewiduje konieczność poniesienia przez Wykonawcę innych dodatkowych kosztów, które nie zostały zdefiniowane w SIWZ? Jeżeli tak, to w jakiej wysokości i z jakiego tytułu?**

*Odp. Nie*

**Pyt. 57**

**Czy jeśli w daniu obiadowym zawiera się np. ryba w jarzynach, risotto z mięsem i warzywami, sos jarzynowy to czy Zamawiający wymaga także surówki do tego dania?**

*Odp. Zamawiający wymaga aby dzienna racja pokarmowa wynosiła przynajmniej 450 g warzyw i owoców.*

**Pyt. 58**

**Czy jeśli II daniem obiadowym jest potrawa bezmięsna to także należy planować do niego surówkę/sałatkę?**

*Odp. Zamawiający wymaga aby dzienna racja pokarmowa wynosiła przynajmniej 450 g warzyw i owoców.*

**Pyt. 59**

**Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie wszystkich surówek w diecie cukrzycowej czy tylko dozwolonych w diecie lekkostrawnej?**

*Odp. Zamawiający dopuszcza stosowanie wszystkich dozwolonych surówek w diecie cukrzycowej zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia*

**Pyt. 60**

**Zgodnie z przyjętymi zasadami, zaleceniami IŻŻ oraz literaturą fachową wartości odżywcze i kaloryczne należy bilansować i weryfikować czy są zgodne z wymaganymi na podstawie średnich wartości odżywczych z okresu dekady. Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający również dokonuje bilansu poszczególnych wartości odżywczych i kalorycznej na podstawie danych z dekady.**

*Odp. Zamawiający dokonuje bilansu poszczególnych wartości odżywczych i kaloryczności na podstawie.*

**Pyt. 61**

**Czy Zamawiający dopuszcza podawanie wędlin podrobowych np. pasztetów, mielonek w innych dietach niż podstawowa?**

*Odp. Zamawiający dopuszcza podawanie wędlin dozwolonych w odpowiednich dietach.*

**Pyt. 62**

**Czy Zamawiający wymaga stosowania masła 82% we wszystkich dietach, również cukrzycowych? Masło jest produktem niewskazanym w diecie cukrzycowej, dozwolone i właściwe jest używanie w tej diecie margaryn roślinnych kubkowych o zmniejszonej zawartości tłuszczu. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie tego tłuszczu do smarowania pieczywa w diecie cukrzycowej?**

*Odp. Zamawiający dopuszcza stosowanie margaryn roślinnych kubkowych do smarowania pieczywa w diecie cukrzycowej.*

**Pyt. 63**

**Prosimy o podanie przykładowego jadłospisu stosowanego u Zamawiającego.**

*Odp. Zgodnie z odpowiedzią na pyt. 29.*

**Pyt. 64**

**Prosimy o informację ilu posiłków dziennie wymaga Zamawiający dla pacjentów z dietą łatwo strawną z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów – 3 czy 5 w jadłospisie, który Wykonawca ma załączyć do oferty? Prosimy o wskazanie jakie mają to być posiłki (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja).**

*Odp. Zamawiający dla pacjentów z dietą z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów wymaga w jadłospisie 5 posiłków dziennie (śniadanie, II śniadanie, obiad, kolacja i II kolacja).*

**Pyt. 65**

**Prosimy o potwierdzenie, iż w Opisie Przedmiotu Zamówienia pkt 6 w tabeli w punkcie 1 Zamawiający wymaga 300g zupy mlecznej wraz z dodatkiem węglowodanowym? Czy ma to być 300g mleka + dodatek węglowodanów np. płatków, ryżu, makaronu?**

*Odp. Zamawiający wymaga 300 g zupy mlecznej wraz z dodatkiem węglowodanów.*

**Pyt. 66**

**Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż Zamawiający wymaga 120g pieczywa mieszanego na śniadanie i 120g pieczywa mieszanego na kolację dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów?**

*Odp. Zamawiający wymaga 120g pieczywa mieszanego na śniadanie i 120g pieczywa mieszanego na kolację dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów*

**Pyt. 67**

**Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż Zamawiający wymaga po 10g masła extra do śniadania i kolacji?**

*Odp.* *Zamawiający wymaga po 10g masła extra do śniadania i kolacji.*

**Pyt. 68**

**Prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca ma do oferty dołączyć jadłospisy dekadowe dla diety ogólnej, łatwo strawnej i cukrzycowej wraz z „gramówką”, wartością energetyczną oraz wartością odżywczą: ilością białek, tłuszczy, węglowodanów w danym dniu żywienia.**

*Odp. Wykonawca ma do oferty dołączyć jadłospisy dekadowe dla diety ogólnej, łatwo strawnej i cukrzycowej wraz z wyliczeniami wykazanymi w SIWZ w danym dniu żywienia.*

**Pyt. 69**

**Czy Zamawiający wymaga obowiązkowo podawania 1x w tygodniu przetworów owocowych niskosłodzonych jako dodatek do śniadania lub kolacji?**

*Odp.* *Zamawiający wymaga obowiązkowo podawania 1x w tygodniu przetworów owocowych niskosłodzonych*

**Pyt. 70**

**Czy Zamawiający dopuszcza podawanie warzyw konserwowych w diecie cukrzycowej?**

*Odp. Zamawiający nie dopuszcza podawanie warzyw konserwowych w diecie cukrzycowej*

**Pyt. 71**

**Jak Wykonawca ma rozumieć zapis: „2x w dekadzie mięso mielone – preferuje się mięsa w całym kawałku”? Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż dania z mięsa mielonego mają być w formie jednego kawałka tzn. np. kotlet mielony, pulpet, klops?**

*Odp. Wykonawca ma rozumieć, że Zamawiający dopuszcza potrawy z mięsa mielonego tylko 2 razy w tygodniu.*

**Pyt. 72**

**Zamawiający w Załączniku nr 10 do SIWZ §9 pkt. 11 wymaga, aby Wykonawca używał środków myjących posiadających atest PZH.**

**Pragniemy zaznaczyć, iż z dniem 01.01.2003r. ustała prawnie obowiązująca konieczność uzyskiwania atestów PZH, w związku, z czym większość producentów nie stara się o pozyskanie lub przedłużenie ważności atestu, gdyż nie ma takiego obowiązku prawnego. Podstawą prawną jest ustawa z dnia 30 sierpnia 2002 r. o systemie oceny zgodności z późniejszymi zmianami (tekst jednolity - Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 24 sierpnia 2004 r. Dz. U. nr 204, poz. 2087), znosząca rozporządzenie Prezydenta Rzeczpospolitej z dnia 22.03.1928, które było podstawą prawną procedury rejestracji przedmiotów użytku w PZH. Na dzień dzisiejszy dokumentem dopuszczającym środki myjące posiadające w swoim składzie substancje niebezpieczne jest karta charakterystyki substancji niebezpiecznej. Natomiast preparaty będące kosmetykami, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1223/2009 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie produktów kosmetycznych Dz.U. L 342 z 22.12.2009, muszą posiadać zgłoszenie produktów kosmetycznych Komisji drogą elektroniczną za pośrednictwem CPNP.**

**W związku z powyższym prosimy o zrezygnowanie z wymogu posiadania przez środki myjące atestów PZH i dopuszczenie w to miejsce w/w dokumentów.**

*Odp. Zamawiający wymaga aby Wykonawca używał środków myjących zgodnie z obowiązującymi przepisami i zobowiązuje się udostępnić je na każde wezwanie Zamawiającego.*

**Pyt. 73**

**Czy stołówka ma charakter ogólnodostępnego bufetu prowadzącego sprzedaż towarów handlowych? Jeśli nie to czy istnieje taka możliwość?**

*Odp. Obecnie nie. Taka możliwość istnieje zależy to od koncepcji Wykonawcy.*

**Pyt. 74**

**Ile osób korzysta obecnie ze stołówki w skali miesięcznej, w podziale na pracowników Zamawiającego i innych „Gości”?**

*Odp. Średnia ilość miesięczna posiłków (obiadów) wynosi 1200 szt. Nie ma podziału na pracowników Zamawiającego i innych „Gości”*

**Pyt. 75**

**Ile aktualnie kosztuje obiad w stołówce?**

*Odp. Zgodnie z odpowiedzią na pyt. 3*

**Pyt. 76**

**Czy na terenie szpitala znajdują się inne punkty gastronomiczne? Jeśli tak, Ile jest takich punktów?**

*Odp. Zgodnie z odpowiedzią na pyt. 3*

**Pyt. 77**

**Czy na powierzchni wynajmowanych pomieszczeń jest możliwość zorganizowania zmywalni termosów?**

*Odp. Wizja lokalna umożliwiła ogląd pomieszczeń którymi dysponuje Blok Żywienia i Wykonawca samodzielnie powinien określić czy istnieje taka możliwość.*

**Pyt. 78**

**W jakim systemie wydawana jest aktualnie Kolacja?**

*Odp. W systemie zbiorczym jak w SIWZ..*

**Pyt. 79**

**Czy kolacja wydawana jest przy użyciu naczyń jednorazowych?**

*Odp. Tak*

**Pyt. 80**

**Prosimy o udostępnienie ostatniego protokołu kontroli sanitarnej wydanego przez PIS dla pomieszczeń przeznaczonych dla wynajmu.**

*Odp. Protokół dostępny jest w siedzibie Zamawiającego, nie było żadnych zaleceń pokontrolnych*

**Pyt. 81**

**Czy Zamawiający bądź aktualny Wykonawca podczas ostatniej kontroli służb sanitarnych, BHP, Straży Pożarnej itp. otrzymał jakieś zalecenia bądź nakazy wobec wyposażenia lub funkcjonowania pomieszczeń przeznaczonych do wynajmu? Jeśli tak, prosimy opisać, czego dotyczą.**

*Odp. Nie*

**Pyt. 82**

**Prosimy o informację czy w decyzjach, protokołach kontroli kuchni właściwej są jakiekolwiek warunkowe dopuszczenia pod względem rzeczowym i czasowym?**

*Odp. Nie*

**Pyt. 83**

**Czy wykaz wyposażenia (załącznik nr 8) jest wystarczający do przygotowania i dystrybucji posiłków wg zapisów siwz?.**

*Odp. Tak*

**Pyt. 84**

**Czy wymieniony sprzęt w załączniku nr 8 jest sprawny czy też wymaga napraw, konserwacji?**

*Odp. Sprzęt wymieniony w załączniku jest sprawny.*

**Pyt. 85**

**Prosimy o precyzyjne podanie kosztów rocznych (za minione 12 miesięcy) napraw sprzętu i urządzeń przeznaczonych do przejęcia przez Wykonawcę.**

*Odp. Zamawiający nie prowadził remontów sprzętu. Jest to po stronie Wykonawcy. Takiej informacji nie posiadamy.*

**Pyt. 86**

**Prosimy o udzielenie informacji, w jaki dodatkowy sprzęt doposażył kuchnię właściwą aktualny Wykonawca?**

*Odp. Obecny Wykonawca wykonał opomiarowanie energii elektrycznej ponadto zakupił komplet tac termicznych. Inny sprzęt, który zakupił Wykonawca jest jego własnością. Zamawiający nie posiada szczegółowych informacji.*

**Pyt. 87**

**Prosimy o przedstawienie Wykonawcy zestawienia danych dotyczących pracowników, którzy mają być przejęci przez Wykonawcę w układzie: stanowisko, rodzaj umowy o pracę, wiek pracownika, ogólny staż pracy, staż pracy u Zamawiającego, etat, wynagrodzenie zasadnicze, stałe dodatki (np. stażowy, premia regulaminowa), wynagrodzenie brutto, ZUS pracodawcy, średniomiesięczne wynagrodzenie z ostatnich trzech lub sześciu miesięcy). W razie nabycia ewentualnych uprawnień do wypłaty nagród jubileuszowych oraz odpraw emerytalnych w trakcie trwania Zamówienia, prosimy o przedstawienie wysokości świadczenia oraz terminu jego wypłaty.**

*Odp. Wszystkie niezbędne dane w zakresie kosztów przejmowanych pracowników jak również ilości zawiera SIWZ. Dane te umożliwiają wycenę przedmiotu zamówienia i przygotowanie oferty. Dane osobowe i inne szczegółowe dane będą przekazane po wyborze Wykonawcy.*

**Pyt. 88**

**Czy istnieje jakiekolwiek odrębne porozumienie, umowa, pakiet socjalny podpisany ze związkami zawodowymi, w którym pracodawca zobowiązuje się do jakichkolwiek gwarancji w zakresie zatrudnienia pracowników lub wysokości ich wynagrodzenia, także w przypadku przejęcia tychże pracowników przez następnego pracodawcę? Inaczej – czy pracownicy są objęci jakimikolwiek gwarancjami, pakietami socjalnymi w zakresie ich zatrudnienia lub wynagrodzenia, które to gwarancje mogą uniemożliwić modyfikację ich stosunków pracy?**

*Odp. Wszystkie gwarancje i zobowiązania wobec przejmowanych pracowników zawarte są w SIWZ. Oddzielnego porozumienie w tym zakresie nie ma.*

**Pyt. 89**

**Czy w grupie przejmowanych pracowników znajdują się pracownicy szczególnie chronieni w związku z ochroną związkową oraz przedemerytalną? Dane na temat działających związków zawodowych.**

*Odp. Na chwilę obecną nie ma pracowników szczególnie chronionych w związku z ochroną przedemerytalną, 8 osób należy do OM NSZZ „Solidarność. Zamawiający nie ma takiej wiedzy czy wśród nich znajdują się pracownicy chronieni.*

**Pyt. 90**

**Czy Zamawiający tworzy ZFŚS i w jakiej wysokości? Jeśli tak, to prosimy o udostępnienie Regulaminu do wglądu.**

*Odp. Zakres świadczeń socjalnych przejmowanych pracowników zawarty jest w SIWZ.*

**Pyt. 91**

**Prosimy o podanie ilości niewykorzystanych dni urlopów pracowników przekazywanych.**

*Odp. Przyjmowani pracownicy w chwili obecnej zatrudnieni są u innego Wykonawcy. Należy traktować, że przejęci zostaną tyko z bieżącymi urlopami.*

**Pyt. 92**

**Prosimy o doprecyzowanie płci przejmowanych pracowników, tzn. ile jest kobiet a ile mężczyzn w ogólnej grupie 12 osób.**

*Odp. 10 kobiet, 2 mężczyzn.*

**Pyt. 93**

**Prosimy o doprecyzowanie wymiaru czasu pracy dla przejmowanych 12 pracowników.**

*Odp. Pracowników obowiązuje Kodeks Pracy i czas z niego wynikający.*

**Pyt. 94**

**Prosimy szczegółowo opisać, jakie tace mają być wykorzystywane do dystrybucji posiłków z podaniem ich wymiarów, ilości, rodzaju, modelu i producenta.**

*Odp. Zgodnie z odpowiedzią na pytanie 8.*

**Pyt. 95**

**Jakie urządzenia w kuchni zasilane są parą technologiczna?**

*Odp. Obecnie Zmywarka tunelowa.*

**Pyt. 96**

**Czy Wykonawca będzie ponosił jakiekolwiek koszty z tytułu korzystania z pary technologicznej biorąc pod uwagę, iż zmywarka ma mieć zasilanie elektryczne? Jeżeli tak, to, w jakiej wysokości?**

*Odp. Obecnie Wykonawca nie wnosi opłat za wytworzenie pary technologicznej. Po wymianie zmywarki na nową posiadającą własne źródło pary problem pary technologicznej nie będzie istniał.*

**Pyt. 97**

**Czy wymienione w SIWZ 18 osób stanowi całość zespołu pracowników zatrudnionych obecnie przy realizacji zadania żywienia pacjentów szpitala? Jeżeli nie, to proszę o informację ile osób jest aktualnie zatrudnionych w Pionie Żywienia.**

*Odp. W SIWZ wykazana jest wielkość obsady osobowej Bloku Żywienia.*

**Pyt. 98**

**We Wzorze Umowy (załącznik nr 10), §15, ust.2 Zamawiający informuje, że : „W załączniku do opracowanej koncepcji stołówki Wykonawca zaproponuje sposób rozliczenia przychodów z Zamawiającym.” Prosimy o informacje, o jakim sposobie rozliczenia przychodów myśli Zamawiający? Czy Zamawiający ma na myśli własny udział w przychodach stołówki prowadzonej przez Wykonawcę? Jeśli tak, w jakiej wysokości?**

*Odp. W chwili obecnej jest to % udział w przychodach ze stołówki.*

**Kuchnia**

**Pyt. 99**

**Prosimy o informacje ile czasu (w dniach) będzie miał Wykonawca od momentu przejęcia pomieszczeń kuchni do momentu uruchomienie usługi?**

*Odp. Przekazanie kuchni musi odbywać się płynnie tj. bez przerw w produkcji. Wynika to z konieczności utrzymania ciągłości żywienia w szpitalu. Szczegóły zostaną ustalone na roboczo pomiędzy zdającym a przejmującym.*

**Pyt. 100**

**Czy wszystkie pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy są w odpowiednim stanie technicznym, pozwalającym na produkcję i dystrybucję posiłków?**

*Odp. Tak*

**Pyt. 101**

**Czy pomieszczenia, które będą wydzierżawione Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy, p.poż., uwzględniają potrzeby osób niepełnosprawnych w zakresie przystosowania pomieszczeń zgodnie z wymaganiami dostępności do nich?**

*Odp. Tak*

**Pyt. 102**

**Czy w kuchni jest drożna kanalizacja oraz sprawna wentylacja?**

*Odp. Tak*

**Pyt. 103**

**Czy w pomieszczeniach do przejęcia znajdują się windy lub odstojnik tłuszczu.**

**Jeżeli tak prosimy o informację kto będzie odpowiedzialny za ich serwis i konserwację i jaki będzie ich koszt.**

*Odp. Dozór techniczny i obsługa wind należą do Zamawiającego. Opróżnianie separatora należy do Wykonawcy.*

**Pyt. 104**

**Czy i jakie urządzenia podlegają Dozorowi Technicznemu? Kto będzie ponosił koszty dozoru i w jakiej są one wysokości?**

*Odp. Czynności związane z dozorem technicznym urządzeń wykonuje Zamawiający*

**Pyt. 105**

**Czy Zamawiający przewiduje w trakcie trwania kontraktu zmiany, co do ilości oddziałów (np. likwidacja, otwarcie nowych), zmiany co do ilości łóżek na poszczególnych oddziałach, przeprowadzanie remontu, itd.?**

*Odp. W chwili obecnej nie przewidywane są reorganizacje których efektem byłaby zmiana ilości łóżek.*

**Pyt. 106**

**Uprzejmie prosimy o informacje czy w razie braku dostarczenia energii elektrycznej Szpital udostępni Firmie urządzenia do awaryjnego zabezpieczenia energii.**

*Odp. Szpital posiada obustronne zasilanie w energię elektryczną. Wieloletnia praktyka wykazuje, że wyłączenia prądu występują bardzo rzadko, są chwilowe i nie powodują poważnych zakłóceń w przygotowywaniu posiłków. Agregat prądotwórczy zainstalowany w obiekcie szpitala nie przewiduje zasilania awaryjnego kuchni.*

**Pyt. 107**

**Na podstawie ostatniego roku kalendarzowego proszę o przekazanie zestawienia ilości powstałych odpadów pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych w poszczególnych 12 miesiącach.**

*Odp. Zamawiający nie prowadzi takiej ewidencji, a problemem unieszkodliwiania odpadów zajmuje się Wykonawca.*

**Pyt. 108**

**Kto będzie odpowiedzialny za zapewnienie niezbędnej liczby pojemników do transportu i przechowywania odpadów powstałych w związku z wykonywaniem usługi żywienia pacjentów?**

*Odp. Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia niezbędnej liczby pojemników.*

**Pyt. 109**

**Kto będzie odpowiedzialny za wywóz odpadów pokonsumpcyjnych, poprodukcyjnych i komunalnych powstałych w związku z wykonywaniem usługi żywienia pacjentów?**

*Odp. Wykonawca będzie odpowiedzialny za wywóz odpadów pokonsumpcyjnych, poprodukcyjnych i komunalnych.*

**Pyt. 110**

**Kto będzie odpowiedzialny za utylizacje odpadów komunalnych? Jeżeli wykonawca to prosimy o informacje jaką kwotę poniósł Zamawiający z tytułu utylizacji odpadów w ostatnim roku kalendarzowym.**

*Odp. Eksploatacja Bloku Żywienia i związane z nią czynności eksploatacyjne prowadzi firma zewnętrzna Zamawiający nie ma takich danych.*

**Pyt. 111**

**Prosimy o informację kto obecnie odbiera odpady pokonsumpcyjne i ile razy w tygodniu?**

*Odp. Za gospodarkę odpadami odpowiada firma zewnętrzna.*

**Pyt. 112**

**Zwracamy się z uprzejmą prośbą o podanie przykładowych jadłospisów dekadowych obowiązujących w Szpitalu.**

*Odp. Zgodnie z odpowiedzią na pyt. 29*

**Pyt. 113**

**Ile osób aktualnie wykonuję usługę żywienia pacjentów szpitala - prosimy o podanie ilości osób z podziałem na przygotowanie posiłków i transport.**

*Odp. 18 osób wykonuje usługę żywienia. Przy jakich czynnościach pracują nie jest wiadome Zamawiającemu.*

**Pyt. 114**

**Na podstawie art. 2 ust. 1 ustawy o dostępie do informacji publicznej z dnia 6 września 2001r. (Dz. U. nr 112, poz. 1198) prosimy o podanie obecnej średniej dziennej stawki wyżywienia jednego pacjenta.**

*Odp. Zamawiający określa parametry jakościowe i energetyczne posiłków. Wykonawca ma przygotować posiłki zgodnie z wytycznymi SIWZ. Zamawiający nie określa kosztów jakie poniesie Wykonawca.*

**Pyt. 115**

**Na podstawie art. 2 ust. 1 ustawy o dostępie do informacji publicznej z dnia 6 września 2001r. (Dz. U. nr 112, poz. 1198) prosimy o podanie informacji na temat aktualnego kosztu netto wsadu do kotła.**

*Odp. Zgodnie z odpowiedzią na pyt. 114*

**Pyt. 116**

**Ile obecnie jest używanych środków transportu do rozwożenia posiłków na wszystkie oddziały?**

*Odp. Ilość wózków do rozwożenia tac zabezpiecza prawidłową dostawę posiłków.*

**Pyt. 117**

**Prosimy o informację jaką kwotę Zamawiający poniósł z tytułu ubezpieczenia przedmiotu dzierżawy w ostatnim roku kalendarzowym.**

*Odp. Sprawa ubezpieczenia przedmiotu dzierżawy należy do Wykonawcy.*

**Pyt. 118**

**Kto ponosi odpowiedzialność za odśnieżanie terenu przyległego do kuchni oraz dachu budynku w którym znajduje się kuchnia?**

*Odp. Odpowiedzialność za odśnieżanie terenu przyległego do kuchni oraz dachu budynku ponosi Zamawiający.*

**Pyt. 119**

**Zamawiający w SIWZ dopuszcza możliwość udziału w postepowaniu podmiotów działających w ramach konsorcjum. Zważywszy na fakt, iż:**

* **obserwowaną na rynku praktyką jest sytuacja, w której o udzielenie zamówienia ubiegają się podmioty będące spółkami kapitałowymi, działające w ramach konsorcjum, a następnie – już na etapie świadczenia usługi - faktury wystawiane są przez kilkanaście spółek cywilnych założonych przez konsorcjantów,**
* **powyższe może budzić wątpliwości co do zgodności takiej praktyki z przepisami ustawy z dnia 29.01.2004 r. – Prawo zamówień publicznych oraz ustawy z dnia 11.03.2004 r. o podatku od towarów i usług (a zwłaszcza z art. 113 ust. 1 i 9 dotyczącym zwolnień podmiotowych, art. 106a – 106q dotyczącym zasad wystawiania faktur oraz art. 88 dotyczącym braku prawa do odliczenia VAT) co potwierdzają kontrole podatkowe prowadzone w firmach świadczących usługi outsourcingowe,**

**zwracamy się z uprzejmą prośbą o udzielenie informacji, czy Zamawiający po udzieleniu zamówienia dopuszcza możliwość wystawiania faktur przez inny podmiot (de facto: przez innego podatnika VAT), niż ubiegający się o udzielenie zamówienia członkowie konsorcjum?**

*Odp. W sytuacji Wykonawcy – konsorcjum na etapie złożenia oferty ustanowiony zostaje przedstawiciel podpisujący dokumentu, a w zawartej w dalszej kolejności umowie zostaje wskazany nr rachunku oraz nazwa firmy. Zmiana firmy wystawiającej faktury może być wprowadzona aneksem do umowy po wcześniejszym uzasadnieniu takiej sytuacji.*

**Bufet/Stołówka**

**Pyt. 120**

**Ile i jakich posiłków jest wydawanych na stołówce?**

*Odp. Średnia liczba posiłków (obiadów ) miesięcznie 1200 szt. Stołówkę prowadzi Wykonawca Zamawiający nie ma szczegółowej wiedzy.*

**Pyt. 121**

**Czy Zamawiający posiada jakieś szczególne wymagania dot. oferowanych posiłków i potraw?**

*Odp. Wykonawca w porozumieniu z Zamawiającym ustali rodzaj posiłków, który to będzie uwzględniać możliwości Wykonawcy.*

**Pyt. 122**

**Czy szpitalna stołówka ma charakter otwarty i jest dostępna również dla osób nie będących pracownikami Zamawiającego?**

*Odp. Stołówka ma charakter otwarty i jest dostępna również dla osób nie będących pracownikami Zamawiającego.*

**Pyt. 123**

**Czy stołówka ma również charakter ogólnodostępnego Bufetu prowadzącego sprzedaż towarów handlowych?**

*Odp. Obecnie nie. Taka możliwość istnieje, zależy to od koncepcji Wykonawcy*

**Pyt. 123**

**Czy Wykonawca będzie operatorem stołówki i to on będzie prowadził tam sprzedaż posiłków?**

*Odp.* *Wykonawca będzie operatorem stołówki i to on będzie prowadził tam sprzedaż posiłków.*

**Pyt. 124**

**Ile osób korzysta obecnie ze stołówki?**

*Odp. Średnia liczba posiłków (obiadów ) miesięcznie 1200 szt.*

**Pyt. 125**

**Ile kosztuje obiad w stołówce w tzw. wolnej sprzedaży? i co się na taki obiad składa?**

*Odp. Zgodnie z odpowiedzią na pyt. nr 3.*

**Pyt. 126**

**Ile kosztuje obiad w stołówce w systemie abonamentowym? i co się na taki obiad składa?**

*Odp. Zgodnie z odpowiedzią na pyt. nr 3.*

**Pyt. 127**

**Czy na terenie szpitala znajdują się inne punkty gastronomiczne / Bufety?**

*Odp. Zgodnie z odpowiedzią na pyt. nr 3.*

**Pyt. 128**

**Czy w związku z przejęciem świadczenia usługi wykonawca będzie prowadził również kuchnię mleczną? Jeżeli tak to prosimy o odpowiedź na poniższe pytania:**

**Czy Zamawiający przekaże Wykonawcy pomieszczenia kuchni mlecznej wraz z wyposażeniem.**

**Jakie jest wyposażenie pomieszczeń kuchni mlecznej.**

**Czy pomieszczenia kuchni mlecznej wyposażone są w urządzenia do mycia, sterylizacji i pasteryzacji butelek i smoczków, w tym min. autoklawy?**

**Ile aktualnie średnio dziennie dostarczanych jest sterylnych butelek ?**

**Ile średnio dziennie będzie dostarczał sterylnych butelek nowy Wykonawca ?**

**Prosimy o informację ile średnio dziennie będzie żywionych dzieci w kuchni mlecznej.**

**Kto odpowiada za zakup i uzupełniania butelek i smoczków?**

**Czy występują przypadki dzieci żywionych w dwóch „kuchniach” równocześnie? Jak liczne?**

**Jaki jest asortyment mieszanek w kuchni mlecznej?**

**Czy mieszanki poddawane są pasteryzacji?**

**Kto dostarcza mieszankę i na czyj koszt , jeśli zlecona jest mieszanka lecznicza?**

*Odp. Zamawiający nie posiada kuchni mlecznej.*

Z poważaniem